



# **French National Pact to Fight Against Food Waste**

**DGAL - BPPAL**  
**Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire  
et de la forêt**  
**21 juin 2013**



# French national pact to fight against food waste

Work began in December 2012: 1<sup>st</sup> meeting with the French Agrifood Minister

Short term goal: sign a pact in June 2013 with all stakeholders from field to fork

**Long term Goal: cut food waste by half by 2025**

Who?: Representatives of all stakeholders

How?: 6 working groups

- × Action evaluation and definition of indicators
- × Technical and logistical resources
- × Awareness, training and education
- × Links between stakeholders
- × Institutional catering
- × Legal, regulatory and contractual measures

# The 11 actions of the pact

1. a rallying sign
2. a national day to fight against food waste, an « anti-gaspi » prize
3. trainings in agricultural high schools and hotel and catering schools
4. clauses regarding food waste in public procurement of institutional catering
5. an improved knowledge of legal framework during food donation
6. an insertion of fight against food waste in waste prevention programmes
7. an inclusion of food waste in corporate social responsibility
8. a systematic substitution of « Date limite d'utilisation optimale » (optimal use-by-date) by « A consommer de préférence avant... » (best to be used before) on products
9. a marketing campaign to fight against food waste
10. a new version of the dedicated website: [www.gaspillagealimentaire.fr](http://www.gaspillagealimentaire.fr)
11. a one-year experiment of citizens' food donation on a web platform



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Stakeholders' Commitments

## Farmers:

- To contribute to trainings to fight against fruit and vegetable waste
- To develop salvage networks of unsold products
- To facilitate gleaning in fields (under conditions)

## Wholesale Markets:

- To sign conventions with charities
- To develop salvage networks of unsold products (fruits and vegetables or meat if possible) by helping on supply chain, storage and non-financial sponsorship

## Food-processing industries:

- To keep on developing actions to adjust product size to consumers' needs
- To sign corporate charters of fight against food waste
- To facilitate donations to charities
- To create, update and release good practice guidelines
- To develop tools to raise consumer awareness on food waste

# Stakeholders' Commitments

## Retailers:

- To sign conventions with charities
- To improve work process to fight against food waste
- To name « ambassadors »
- To develop good practices of food waste decrease
- To undertake, on a regular basis, actions to raise employee and customer awareness

## Catering:

- To undertake actions to raise employee, customer and supplier awareness
- To undertake preventive actions
- To develop the « doggy bag »

## Local/regional authority:

- To organize local actions to raise customer and citizen awareness
- To develop action plans in institutional catering
- To set up a local committee to fight against food waste insofar as possible



# J'AIME LA NOURRITURE, JE LA RESPECTE.



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE  
20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE :  
7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG  
DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES  
ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**QUI JETTE UN ŒUF,  
JETTE UN BŒUF.**



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**N'EN PERDS PAS UNE MIETTE,  
FINIS TON ASSIETTE !**



CHAQUE FRANÇAIS  
JETTE EN MOYENNE  
20 KG D'ALIMENTS PAR  
AN À LA POUBELLE :  
7 KG D'ALIMENTS  
ENCORE EMBALLÉS ET  
13 KG DE RESTES DE  
REPAS, DE FRUITS ET  
LÉGUMES ABÎMÉS ET  
NON CONSOMMÉS...

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)





# MA BEAUTÉ EST INTÉRIEURE



CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

# OUI JE SAIS, JE N'AI PAS UN PHYSIQUE FACILE



**QUOI MA GUEULE,  
QU'EST CE QU'ELLE A  
MA GUEULE ?**



CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)







MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT



Thanks

